



Welkom in Le Bassin: Restaurant, Bar & Hotel*sup.**

De familie Vanhaecke wenst u van harte welkom in Le Bassin,
waar comfort en gastvrijheid elkaar ontmoeten!

Genesteld in het hart van Oostende, is onze gezellige zaak ingericht
om u zich thuis te laten voelen. Wij doen ons uiterste best om u en uw geliefden
een onvergetelijk verblijf te geven.

Kom tot rust en maak blijvende herinneringen bij ons thuis, weg van huis.

Onze chefs Tom en Christine dragen verse en streekgebonden producten
hoog in het vaandel.

Op deze manier werken we mee aan een kleinere ecologische voetafdruk.
Als ambassadeur van North Sea Chefs en als pionier van "à l'Ostendaise",
focussen wij ons op gerechten met Noordzeevis.

Wij werken vooral met streekproducten en maken ook deel uit van:
'Het Lekkere Westen' & 'Een Zee van Smaak'.

Geniet ervan!

**Wij zijn 7/7 open van 10u tot 21u.
De keuken is geopend van 12u tot 15u en 17u30 tot 21u.**

Om lange wachttijden te vermijden vragen wij u vriendelijk uw keuze te beperken tot
4 verschillende gerechten per tafel alsook de regel "1 rekening per tafel" te respecteren.
Heeft u voedselallergieën of -intoleranties, meld het ons. Niet alle ingrediënten worden op de kaart vermeld.
De samenstelling van de gerechten kan soms wijzigen. Alle bedragen zijn in € vermeld.

Wijnen per glas

Glas

Fles

Mousserend

ES Cava 'Pupitre'	8	38
FR Champagne Gobillard Grande Reserve	15	72
BE Buloo Rosé (alcoholvrij) 33cl		14

Wit

FR La Belle Epine – Vignerons de Schistes – Pays D'Oc – Viognier, Chardonnay <i>(fris, zachtdroog en exotisch fruit)</i>	6,5	32
ZA Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch - Chardonnay - Chenin Blanc <i>(abrikoos, peer, nootmuskaat, droog, vol, elegant)</i>	8,5	39
IT Moscato d'Asti – G.D.Vajra – Piemonte - Moscato <i>(zoete, licht sprankelende witte wijn)</i>	7,5	37

Rosé

ES Goru Rosado – Ego Bodegas – Jumilla – Garnacha <i>(zacht en verfrissend)</i>	6,5	32
FR - La Garrigue Etincelle – Languedoc-Rousillon – Grenache Noir <i>(fruitig, floraal)</i>	7,5	35

Rood

FR Carignan Féroce – Claude Vialade – Pays d'Oc – Grenache, Carignan <i>(Soepel, soft body, zachte smaak, aroma's van rode kers)</i>	6,5	32
ES Viña Salceda Crianza – Rioja - Tempranillo <i>(rijp rood fruit, leder, koffie, kruidig en droog)</i>	8	35

Meer wijnkeuze: zie verder

Aperitieven

Huisaperitief – zachte, frisse stijl	14
Picon witte wijn	12
Negroni	14
Hierbas Ibicencas Ginger Ale	11
Aperol Spritz / Campari Spritz	12
Kirr witte wijn	8
Kirr Royal	10
Campari	10
Martini Riserva Speciale <i>(wit)</i>	10
Martini Riserva Speciale <i>(rood)</i>	10
Ricard	10
Porto wit – Noval	7
Porto rood – Noval	8
Sherry dry – Hidalgo Manzanilla	7
Pineau de Charentes	9
Supplement frisdrank/soda	3
Supplement vers sinaasappelsap	4,5

It's gin-o'-clock (incl. Fever Tree tonic)

Bombay Sapphire <i>(kruidig, citrus)</i>	14
Blind Tiger Piper Cubeba <i>(Belgisch, kruidig)</i>	16
Gin Mare <i>(Mediterraans)</i>	15
Hendrick's <i>(citrus)</i>	14
Bobby's <i>(mandarijn)</i>	15

Non-alcoholische dranken

Aperol Spritz 0.0.%	12
Sweet Ruby Rush – huisaperitief	12
Nogroni	14
Copperhead 0,0% gin Tonic	12
Crodino Tonic	10
Ohne Kater "Riesling" (witte wijn)	8

Spirits

Vodka - Mary White <i>(Belgisch)</i>	9
Whisky Jack Daniels Tennessee	8
Whisky Bulleit Bourbon	9
Rum Plantation 3-stars <i>(wit)</i>	9
Rum Plantation Original Dark <i>(bruin)</i>	9,5
Rum Kraken Spiced <i>(bruin, gekruid)</i>	10

Extra whisky's en rums vindt u bij de digestieven

Bieren van't vat

	25cl	33cl
Stella Artois 5.2° - pils	3,5	4
Petrus Blond 6.5° - blond	4	4,5
Filou 8.5° - blond	4	
Keyte 7.5° – Ostèndse tripel		4,5

Lokaal, in de neus lekker hopperig en een licht moutige aroma, in de smaak zachte hopbitter met een fruitige afdronk

Bieren per fles

Witbier:	Hoegaarden 4.9°	4	
	Krevet 5.0° - t'Koelschip		5
	<i>Samenwerking tussen Kobe Desramaults & onze stadsbrouwerij → Ideaal bij garnalen</i>		
Blond:	Duvel 8.5°		5
	Omer 8.0°		5
	Zeevonk 7.2°		5,5
	<i>Lokaal, volmondig en moutig speciaalbier met florale toetsen. Een Zeevonk degusteren = propere stranden</i>		
Tripel:	Tripel Karmeliet 8.4°		5
	Tripel Achiel 8.5°		5
	<i>Lokale samenwerking tussen De Haeckse Brouwers en Primeurs Achiel uit Oostende, volle smaak met subtiele toetsen van West-Vlaamse nectar</i>		
Trappisten:	Tripel Westmalle 9.5°		5
	Orval 6.2°		5
	Westmalle Double 7.0°		5
Bruin:	Kasteelbier Bruin 8.0°		5
Rood Bruin:	Rodenbach Classic 5.2° (25cl)	4	
Fruitbier:	Kriek Premium St. Louis 3.2° (25cl)	4	
	Kasteel Rouge 8.0°		5
Alcoholvrij:	Carlsberg 0.0°	4	
	Sportzot 0.4°		5
	Kriek Liefmans Fruitesse 0.0°	4	
	Kasteel Rouge 0.0°		5

Frisdranken

Eaumege plat / bruis (25cl)	3,5
Eaumege plat / bruis (50cl)	6
Coca-Cola	3,5
Cola Zero	3,5
Lipton Ice Tea / Peach	3,5
Fanta Orange	3,5
Tonisteiner Orange/ Citroen	4
Sprite	3,5
Appelaere appelsap	4
Sinaasappelaere	5
Vers geperst sinaasappelsap	6,5

Fever Tree

4

Indian Tonic
Mediterranean Tonic
Clementine Tonic
Ginger Beer
Ginger Ale
Bitter Lemon
Raspberry and Rhubarb Tonic

Tapas to share

Visreepjes van kabeljauw met tartaar		20
Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd		14
Plankje Ibericoham		18
Oesters 'Irish Gold' N°2 citrus chili vinaigrette (apart)	per 2 stuks	8

Voorgerechten *(kunnen niet afzonderlijk als hoofdgerecht besteld worden.)*

Oostendse Noordzeevissoep rouille kaas korstjes		22
Gegrilde mergpijp met tartaar van rund zoetzure ui toast (20 min wachttijd)		22
Garnaalkroketjes van Oostendse Grijsse garnalen, vlg. ons recept: 1 stuk (enkel als voorgerecht)		13
	2 stuks	23
Huisgemaakte 'NorthSea' kroket (schelvis, Mechelse asperges)	1 stuk (enkel als voorgerecht)	13
	2 stuks	23
Ambachtelijk zachtgerookte Noorse zalm ui peterselie toast		22

Hoofdgerechten

Vlees:

Filet mignon (Blonde d'Aquitaine) 300 gr. + saus : zie keuze hieronder		38
Côte à l'os (Limousin 3 weken gerijpt) (1kg 2 pers.) salade		78
saus naar keuze: béarnaise peperroom lookboter champignon		
Rundstoverij (Limousin) appelcompote frietjes		34
Steak tartaar salade frietjes		32

Vis:

Tomaat handgepelde Grijsse garnalen jonge sla verse mayonaise frietjes		42
Zeetong 'Meunière' (2 stuks) salade frietjes verse tartaar		46
Gebakken kabeljauwfilet Mechelse asperges sausje van mimolette Grijsse Garnaal Parijse aardappel		44
Gegratineerde Noordzeevis 'catch of the day' 3 soorten prei nieroogkreeftje		36
Rivierpaling 'Meunière' of 'in 't groen' of 'in de room' salade frietjes		42
Bouillabaisse 'à l'Ostendaise' Noordzeevis nieroogkreeftje toast rouille		38
Garnaalkroketjes van Oostendse grijsse garnalen, volgens ons recept, salade	2 stuks	25
	3 stuks	30
Huisgemaakte 'NorthSea' kroket (schelvis, Mechelse asperges à la flamande), salade	2 stuks	25
	3 stuks	30
Supplement friet		3,5

Mogelijkheid tot vervangen van frietjes of puree door portie 'warme groentjes van de week'

Salade:

Caesar salade pulled chicken parmesan hoeve-ei croûtons spekjes		32
Salade Folle 'Ensor' mini garnaalkroket mini 'NorthSea' kroket pijlinktvisreepjes aioli gerookte zalm asperge mini steak tartaar Ibericoham		38

Veggie:

Hazelnootburger gebakken groenten zoete aardappelfrietjes		26
Pasta truffel champignons		28

Weeklunch: van maandag tot vrijdag, van 12u tot 15u (niet op feestdagen)

Voorgerecht en hoofdgerecht		35
-----------------------------	--	----

Suggesties

Voorgerecht

Oesters 'Irish Gold' N°2 citrus - chili vinaigrette (apart) 6 stuks	24
Langoustines à la plancha wortel courgette look-citroengrasboter	24
Zeekat à la plancha prei chorizo jus van peterselie	22
Mechelse asperges gerookte zalm gefrituurd hoeve-ei parmezaansaus	25

Hoofdgerecht

Gebakken roggevlugel geprakte aardappel met selder hazelnootboter kappers	38
Zeebarbeel 'Ibiza Style' venkel puntpaprika Parijse aardappel	42
Langoustines à la plancha wortel courgette look - citroengrasboter fregola	38
Lamskroontje met pistachekorst geconfijte sjalot groene asperges erwtjes krieltjes met rozemarijn	45
Mechelse asperges gerookte zalm gefrituurd hoeve-ei natuuraardappelen parmezaansaus	40

Dessert

Tiramisu koffie chocolade - <i>Bakkerij Sanders</i>	12
Café glacé	12

Menu du Bassin

Twee huisgemaakte Oostendse garnaalkroketten

of

Mechelse asperges | gerookte zalm | gefrituurd hoeve-ei | parmezaansaus

of

Langoustines à la plancha | wortel | courgette | look | citroengrasboter

of

Zeekat à la plancha | prei | chorizo | jus van peterselie

Côte à l'os van rund (Limousin – 2pers.) | salade | saus naar keuze

of

Zeebarbeel 'Ibiza Style' | venkel | puntpaprika | Parijse aardappel

of

Gegratineerde Noordzeevis "catch of the day" 3 soorten | prei | nieroogkreeftje

of

Rundstoverij (Limousin) | appelcompote | frietjes

Coupe "Bassin" **of** Crème Brulée **of** Irish Coffee **of**

Tiramisu | koffie | chocolade **of** Baba au Grand Marnier **of** Café glacé



Voor de kleintjes (tot 10 jaar)

Kippennuggets frietjes	13
Tosti ham & kaas tomatensalade mayonaise	15
Kinderzeetong tomatensalade frietjes	28
Gefrituurde visreepjes puree verse tartaar	18
Gehaktballetjes tomatensaus puree	15

Kleine honger (van 15u-17u)

Garnaalkroketjes van Oostendse grijze garnalen, volgens ons recept, salade	
2 stuks	25
3 stuks	30
Huisgemaakte 'NorthSea' kroket (schelvis, Mechelse asperges à la flamande) , salade	
2 stuks	25
3 stuks	30
Visreepjes van kabeljauw met tartaar	20
Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd	14
Plankje Ibericoham	18

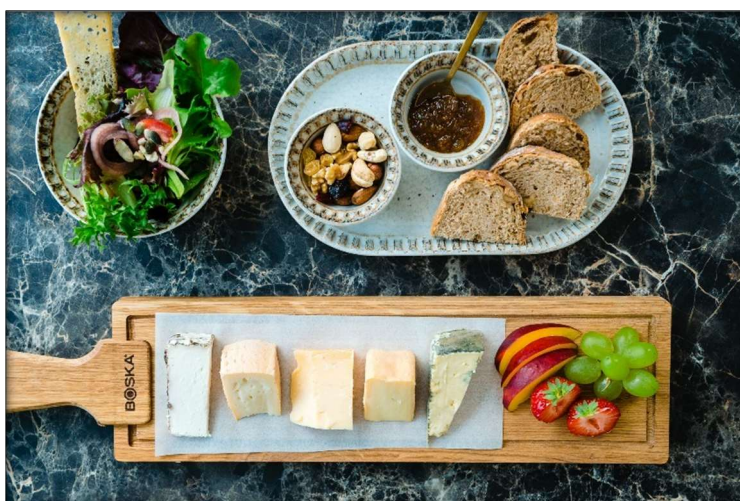
Ontdek 'Le Bar du Bassin'

Dochter Zoé Vanhaecke is **sommelier**, kaasmeester en zythologe en deelt haar passie in onze Bar.

De perfecte combinatie van kwaliteitsdranken, een uitgebreid assortiment aan **tapasgerechten** zoals albondigas, croque Ensor, Tagliata van rund, ... zorgvuldig geselecteerde kazen en fijne vleeswaren en in samenwerking met kaasaffineurs Van Tricht en charcuterie van De Laet & Vanhaver en Dierendonck biedt ons etablissement u een ruime selectie aan heerlijke **sharing gerechten**.

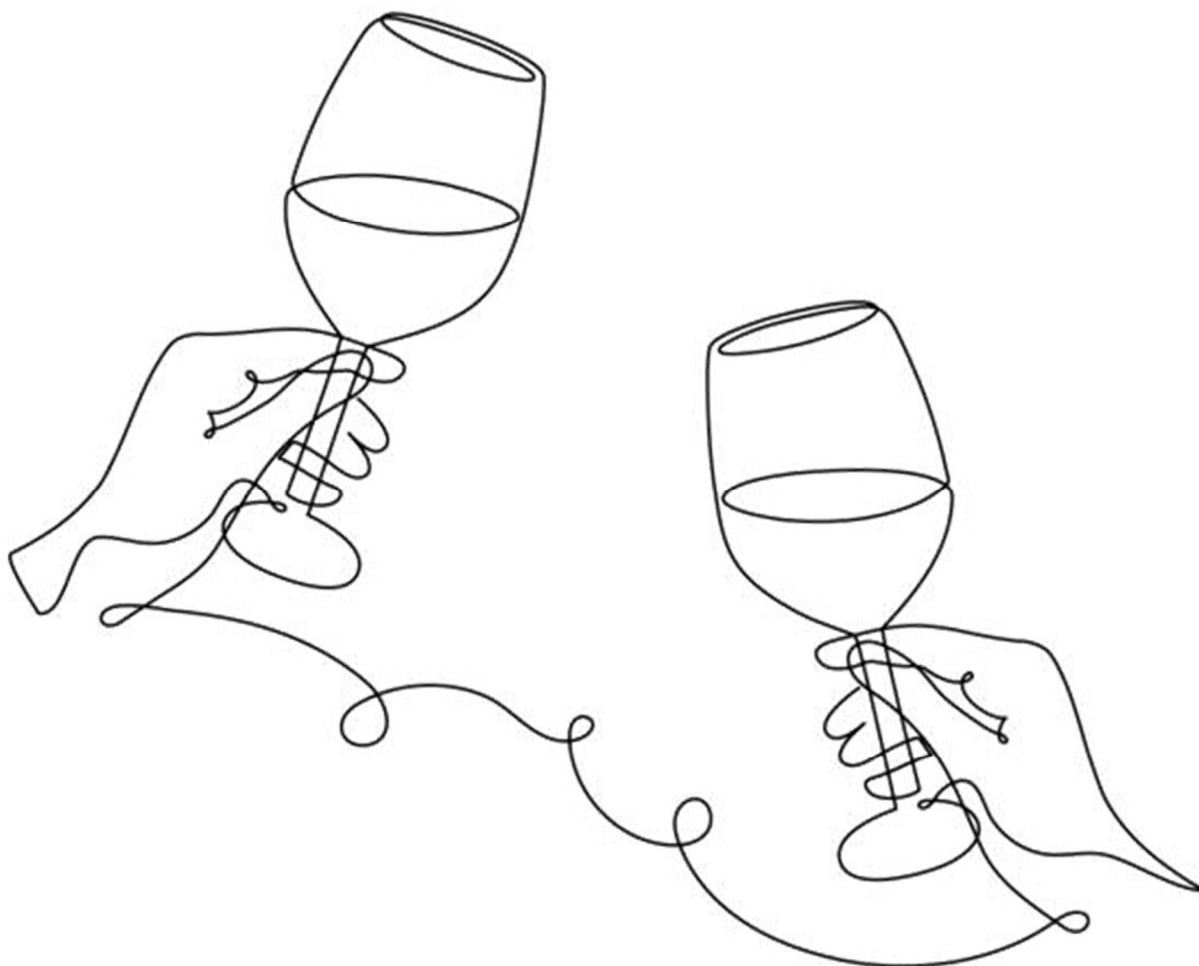
Ook onze huisgemaakte **garnaal- en Ensorkroketjes** zijn hier in kleinere versie verkrijgbaar. In deze wijn-, kaas- en bierbar wordt je smaakpallet meer dan verwend. Dagelijks open vanaf 16u, op zondag en feestdagen vanaf 12u.

Welkom!



De kunst van wijn

“Een reis door de wereld van smaak en aroma”



“Welkom bij onze exclusieve wijnselectie, met zorg geselecteerd en geproefd door onze huissommelier Zoé Vanhaecke. Gemaakt om u te verrassen en te verleiden. Elke fles draagt een uniek verhaal in zich: van zonovergoten wijngaarden tot de toewijding van meesterlijke wijnmakers. Geniet van de verfijnde aroma's, rijke smaken en harmonieuze balans die onze wijnen te bieden hebben.”

Wijnkaart per fles



Mousserend

Ruffus 'Blanc de Blancs' (Belgisch) – 100% Chardonnay <i>(citrusvruchten, appel, mineraal, aroma's van geroosterd, brioche, amandel)</i>	58
Champagne Gobillard Grande Reserve - 25% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 25% Pinot Meunier <i>(vol, zacht, citrus, floraal, wit tropisch fruit, geroosterde toetsen)</i>	72
Champagne Deutz brut classic – 34% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier <i>(een mooi huwelijk tussen pure elegantie, finesse en harmonie)</i>	88
Champagne Salmon 'Blanc de Noirs' – 100% Pinot Meunier <i>(vol, harmonieus, rijp fruit, frisse toetsen appelsien, een lichte ziltigheid in de afdrank, stoofappel, amandel, perzik)</i>	86
Champagne Bollinger 'Special Cuvée' – 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier <i>(krachtige stijl, fris, verfijnd en complex)</i>	120

Witte wijn

Frankrijk

La Belle Epine – Vignerons de Schistes – Pays D'Oc – Viognier, Chardonnay <i>(fris, zacht droog en exotisch fruit)</i>	32
Bott-Geyl 'Les Points Cardinaux' – Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Noir <i>(licht tot medium body, licht fruitige wijn met aroma's van appel en peer. Klassieke stijl uit de Elzas)</i>	38
Muscadet Sèvre et Maine sur lie – Michel Delhommeau 'Clos Armand' – Muscadet <i>(droge, frisse stijl met aroma's van cavailon meloen en peer, heel zachte afdrank, ondanks de frisheid van de wijn, leuke pairing bij zeevruchten, schaal- en schelpdieren)</i>	39
Pouilly Fumé 'La Villaudière' – Reverdy & Fils – Sauvignon Blanc <i>(complexe geuren van perzik en acaciabloemen is wat deze wijn typeert, alsook een verfrissende mineraliteit)</i>	44
Michel Chapoutier Crozes-Hermitage 'Petit Ruche' – Marsanne <i>(volle boterige wijn uit het noorden van de Rhone, aroma's van exotisch fruit, honing en boter, ideaal bij visgerechten met rijke sauzen)</i>	54
Domaine Grand Veneur 'Alain Jaume' – zuidelijk Côtes du Rhone – Viognier <i>(frisse, florale wijn met aroma's van vlierbloesem, witte perzik en peer)</i>	42
Macon-villages 'Vieilles Vignes' – Domaine Rijckaert – Chardonnay <i>(droge vatgerijpte wijn, aroma's van citrus, perzik, acacia en kamperfoelie)</i>	50
Domaine de la Denante – Saint-Véran 'les Maillettes' – Chardonnay <i>(stralend goudgele wijn met een frisse kruidige start gevolgd door impressies van perzik, peer en amandel)</i>	49
Domaine S.Billaud – Chablis 1er cru 'Les Fourchaumes' – Chardonnay <i>(minerale Chablis met dominerende aroma's van kamperfoelie, appel, vanille)</i>	89
Meursault Rodolphe Demougeot – Côte de Beaune – Chardonnay <i>(top witte Bourgogne, droog en licht vatgerijpt met aroma's van citrus, meloen en toast)</i>	125

Italië

Cantina Assuli 'Fiordiligi' – Sicilië – Grillo	36
<i>(florale frisse wijn met exotische aroma's van passievrucht en ananas)</i>	
Nicolas Bergaglio 'Gavi di Gavi' – Piemonte (Gavi) – Cortese	36
<i>(elegante Italiaan, verfijnde neus met tonen rijp wit fruit en citrus)</i>	
'Unda' Bentu Luna – Sardinië – Vermentino	52
<i>(licht minerale wijn met een fruitig bouquet vergezeld van tonen van aromatische kruiden, ideale pairing met witte vis, schaal- en schelpdieren)</i>	
Cantina Kurtatsch – Alto Adige – Pinot Grigio	38
<i>(een bloemig bouquet van vlier- en citroenbloesem, rijke aroma's van witte perzik, ideaal als aperitief of bij garnalen)</i>	
Cantina Terlan 'Kreuth' – Alto Adige – Chardonnay	62
<i>(vatgerijpte, rijke stijl met expressieve aroma's van meloen, roze pompelmoes en passievrucht)</i>	

Spanje

Bodega de Bardos – Rueda – Verdejo	35
<i>(frisse wijn met aroma's van citrus, perzik, anijs en lichte toetsen van verse groene kruiden)</i>	
Libre y Salvaje – Aragón – Garnacha blanca	42
<i>(gestructureerde, vatgerijpte wijn met aroma's van kweepeer, abrikoos en honing, ideaal bij visgerechten met een rijke saus, wit vlees of kazen)</i>	
Lagar de Costa – Rias Baixas – Albariño	44
<i>(een zachte wijn met veel invloed van het maritieme, met aroma's zoals munt, appel, peer, lychee, mango, en een minerale, droge afdronk complexiteit en mineraliteit zijn key)</i>	

Europees en wereldwijn

ZA Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch - Chardonnay - Chenin Blanc	39
<i>(abrikoos, peer, nootmuskaat, droog, vol, elegant)</i>	
AU Markowitsch – Carnuntum – Gruner Veltliner	35
<i>(deze levendige wijn, geelgroen van kleur, is kruidig en geconcentreerd van smaak met hints van groene appel en limoen)</i>	
DE Riesling 'Saar' – Von Volxem – Riesling	47
<i>(krachtige frisse, aromatische geur van vlierbloesem, witte perzik, lichte toetsen van petrol, een droge verfrissende stijl)</i>	
PT Quinta de Linhares – Vinho Verde – Alvarinho	35
<i>(speelse, frisse wijn met florale en fruitige tonen van lychee, passievrucht en groene thee)</i>	
BE 'Atlanta' D'Hellekapelle – Heuvelland – Chardonnay, Auxerrois	50
<i>(vol en sappig, aroma's van gestoofde appel, abrikoos en vanille, een ontdekking waard!)</i>	
CL Las Niñas Ella – Colchagua valley (Chili) – Chardonnay	35
<i>(vatgerijpte stijl met aroma's van rijpe jonagold appel, perzik, boter en toast)</i>	

Halve flessen

37.5cl

FR Champagne Didier Michel 'blanc de blancs' – Chardonnay	45
<i>(top prijs-kwaliteitverhouding, stevig, fris, gele appel, abrikoos)</i>	
FR Pouilly Fumé 'Henri Bourgeois' – Sauvignon Blanc	24
<i>(Fijne geur van kruisbessen, rijpe peer, bloemen, smaakvol en sappig, exotisch, mooie zuren, droog)</i>	
FR Chablis 1 ^{er} cru 'Les Fourchaumes' Samuel Billaud – Chardonnay	41
<i>(top Chablis met dominerende aroma's van appel, abrikoos, eik, boter, citroenschil)</i>	

Rode wijn

Frankrijk

Carignan Féroce – Claude Vialade – Pays d’Oc – Grenache, Carignan <i>(Soepel, soft body, zachte smaak, aroma’s van rode kers)</i>	32
J.M. Reverdy & Fils – Sancerre Rouge – Pinot Noir <i>(onderschatten Pinot Noir uit de Loire, fris en elegante stijl met aroma’s van rode kers, aalbes, ceder en kruiden)</i>	40
L’Ancien – Jean Paul Brun – Beaujolais – Gamay <i>(verse rode bessen, braambessen, viooltjes, juicy, fruitig, ideaal met steak tartaar)</i>	44
Crozes Hermitage ‘Les Trois Chenes’ E. Darnaud – Syrah <i>(vol en kruidig, bessenconfituur, zwarte peper en kreupelhout, ideale pairing bij rood vlees of bij grofwild)</i>	57
Château Fortia ‘Cuvée du Baron’ – Chateauneuf du Pape – Grenache, Syrah, Mourvèdre <i>(krachtige rijpe wijn met een romig en zoetig palet van gestoofde rode vruchten en zoete specerijen)</i>	67
Château Franc Pipeau – St Emilion grand cru – Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauv. <i>(volle, openhartige wijn met een intens bouquet gekenmerkt door tonen van verse bessen, fijne houttoetsen en kruidnagel)</i>	51
Château Yveline – Lalande de Pomerol – Merlot, Cab. Sauv., Cab. Franc <i>(intense wijn met aroma’s van rode bessen, kersen, bramen en gedroogde kruiden)</i>	48
Les Haldes de Luchey – Pessac-Léognan – Cab. Sauv., Merlot, Cab. Franc <i>(2de wijn van Château Luchey Haldes, aroma’s van rood fruit, verse kruiden zoals tijm en rozemarijn en ceder)</i>	51
Château Deyrem Valentin – Margaux – Merlot, Cab. Sauv., Petit Verdot <i>(mooi evenwichtige wijn met aroma’s van bramen, zwarte kersen, pruimen, paprika, ceder en tabak)</i>	75
Nuitton Beaunoy ‘La Prieuré’ – Hautes Côtes-de-Nuits – Pinot Noir <i>(top en betaalbare Bourgogne, aroma’s van rode bes, aardbei, licht mineraal en geroosterde tonen, ideaal te pairen bij wit vlees en rauwe vleesgerechten zoals steak tartaar.)</i>	52
‘Les Petits Crais’ Domaine Jean Fournier – Fixin – Côte de Nuits – Pinot Noir <i>(topper van een ouder jaar, geëvolueerde aroma’s van gestoofde kers, kreupelhout en eucalyptus)</i>	78
Domaine Génot Boulanger – Pommard – Côte de Beaune – Pinot Noir <i>(een klassieker van het hoogste kaliber, we ondervinden tonen van bramen, kers, framboos en musk)</i>	92

Italië

Cantina Giralan ‘Patricia’ – Alto Adige – Pinot Noir <i>(frisse, florale Pinot Noir met aroma’s van roos, rode kers en framboos)</i>	53
G.D. Vajra – Langhe (Piemonte) – Nebbiolo <i>(verfijnde stijl met een krachtig bouquet van vers rood fruit, viooltjes, lavendel en zoete specerijen)</i>	46
Castello di Cigognola ‘L’Ala’ – Provincia di Pavia – Barbera <i>(krachtige zachte wijn, getypeerd door hints van bramenconfituur, pruimen en zoethout)</i>	44
Brolio ‘Chianti Classico – Ricasoli 1141 – Toscane – Sangiovese, Colorino <i>(een klassieke topper, geuren van amarena-kers, munt, viool, ceder en zoethout)</i>	48
Azienda Carvinea – Puglia – Negroamaro <i>(volle sappige wijn met typerende florale aroma’s zoals roos en violet, maar ook pruim en zwarte kers)</i>	42
Cusumano Benuara – Sicilië – Nero d’Avola, Syrah <i>(wilde bessen, stro, zwarte peper en vijgen, leuke blend met een krachtige aanzet en toch een elegante frisse, zachte afdronk)</i>	40
Barolo – Marchesi di Barolo – Piëmonte – Nebbiolo <i>(klassieke, elegante stijl met aroma’s van rijpe bosbes, cacao, pruim en Mediterraanse kruiden)</i>	98
Vignetti di Ettore – Amarone della Valpolicella – Corvina, Rondinella, Corvinone <i>(krachtbom, volle stijl met aroma’s van eik, chocolade, kersencompote en leder)</i>	84

Spanje

Viña Salceda Crianza – Rioja - Tempranillo <i>(rijp rood fruit, leder, koffie, kruidig en droog)</i>	35
Bodegas Barahonda 'Fenómeno' – Yecla (Murcia) – Monastrell (Mourvèdre) <i>(medium body wijn met aroma's van zwarte kers, braambes, cassis, rode en zwarte winegums)</i>	35
Pascona – Monsant (Catalonië) – Garnacha, Cariñena <i>(fruitige rode wijn met intens snoepachtige aroma's van rode kersen, vijgen, vanille en lichte toetsen van geroosterd brood, leuke match bij stoofschotels, kaas of gevogelte)</i>	46
Matsu 'el Recio' – Toro – Tinto de Toro (Tempranillo) <i>(chocolade, zwart fruit en vanille zijn aroma's die je terugvindt in deze volle zijdezachte wijn)</i>	51
Trossos del Priorat '90 Minuts' – Priorat – Garnacha, Cabernet Sauvignon <i>(mooi voorbeeld van een Priorat. krachtige wijn met aroma's van zwart fruit, wilde kruiden en een licht gerookte toets)</i>	48
Vente Las Vacas Reserva – Ribera del Duero – Tinto Fino (Tempranillo) <i>(verleidelijke, intense rode wijn met toetsen van bramen, bosbes, viooltjes, zwarte peper en vanille)</i>	88

Europees en wereldwijn

DE Weingut Knipser – Pfalz – Spätburgunder (Pinot Noir) <i>(vlezige Pinot Noir met tonen van rode bessen en kersen en fijne houtige toetsen zoals een sigarenkistje en espressopoeder)</i>	55
PT Kompassus reserva – Bairrada – Baga, Touriga Nacional <i>(gebrand hout, rood fruit, tabak, pruim en leder zijn de geuren die deze krachtige wijn typeren)</i>	42
ZA Whole berry – Springfield Estate – Robertson Valley - Cabernet Sauvignon <i>(rokerige, kruidige stijl met aroma's van braambes, leder, gerookt vlees en tabak)</i>	52
ZA Rhebokskloof – Paarl – Pinotage <i>(aardse stijl, licht geroosterd en hints van zwart fruit, leder en specerijen, ideaal met wildgerechten)</i>	42
CL La Mision <u>Carmenère</u> Gran Reserva – William Fèvre – Maipo Valley <i>(intense krachtige rode wijn met aroma's van rijpe braambes, pruim, chocolade en groene peper. Lekker bij rood vlees)</i>	40

Halve flessen en magnums

	37.5cl	150cl
IT Cantina Giralan 'Patricia' – Alto Adige – Pinot Noir <i>(frisse, florale Pinot Noir met aroma's van roos, rode kers en framboos)</i>	29	99
FR Château les Haldes de Luchey – Pessac Léognan – Cabernet Sauvignon, Merlot <i>(2de wijn van Château Luchey Haldes, aroma's van rood fruit, verse kruiden zoals tijm en rozemarijn en ceder)</i>	28	96
SP Matsu 'el Recio' – Toro – Tinto de Toro (Tempranillo) <i>(chocolade, zwart fruit en vanille zijn aroma's die je terugvindt in deze volle zijdezachte wijn)</i>		92

Rosé wijn

ES Goru Rosado – Jumilla – Garnacha <i>(rode bes, framboos, bramen, zachte stijl)</i>	32
IT Komaros Rosato – Marche – Montepulciano <i>(acacia, witte perzik, floraal)</i>	32
FR La Garrigue Etincelle – Languedoc-Rousillon – Grenache Noir <i>(fruitig, acacia, witte perzik, floraal)</i>	35
FR Clos Cibonne 'Tradition' – Côtes de Provence – Tibourin <i>(mandarijn, sinaasappelschil, roze peper, mineraal)</i>	55

Desserts

Crème brûlée	10
Warme appeltaart vanille slagroom	12
Le Kolonel digestief Citroensorbet huisgemaakte limoncello	12
Nougat glacé coulis van rood fruit granola	10,5
Trio van sorbets passievrucht framboos citroen coulis van rode vruchten	11,5
Tiramisu koffie chocolade - 'Bakkerij Sanders'	12
Café glacé	12
Baba au Grand Marnier sinaasroom vanille <i>Pâtisserie Caruso</i>	12



Lust u graag een stukje kaas? Welkom in Le Bar!

Kaasselectie 'Van Tricht' @ **Le Bar du Bassin**

Pannenkoeken (à la minute gebakken) 15u – 17u30

Boter suiker confituur	7,5
Karamelsaus	7,5
Mikado ijs chocoladesaus	9
Huisgemaakte advocaat ijs	9

Artisanaal Roomijs

Dame Blanche (vanille chocoladesaus slagroom)	10,5
Dame Noire (chocolade chocoladesaus slagroom)	10,5
Brésilienne (vanille mokka caramel nootjes slagroom)	10,5
Coupe Advocaat (vanille huisgemaakte advocaat slagroom)	10,5
Coupe Meringue (vanille meringue frambozencoulis slagroom)	10,5
Coupe "Bassin" (vanille butterscotch caramel fleur de sel)	10,5
Kinderijsje (1 bol)	6
Klein ijsje (2 bollen)	8,5
Supplement chocoladesaus	2

Warme Dranken

Koffie - Lungo	3,5
Espresso	3,5
Doppio – dubbele espresso	5
Déca	3,5
Koffie verkeerd	5
Cappuccino melkschuim	5
Warme chocolademelk	5,5

Irish coffee (whisky)	12
French coffee (Cognac)	
Parisian coffee (Grand Marnier)	
Italian coffee (Amaretto)	
Dublin coffee (Baileys)	

Verse biologische thee – Mighty Leaf

5

Organic Earl Grey – zwarte thee

Zwarte thee | citroenachtig door bergamot

Organic Green Dragon – groene thee

Longjing groene thee | notensmaak

Organic African Nectar – rooibos thee

Rooibostheebladeren | tropisch fruit | bloesem

Ginger Twist – gemberthee

Citroengras | tropische vruchten | munt | gember

Organic Mint Mélange – muntthee

Muntbladeren uit Marokko

Camomille Citrus – kamille thee

Kalmerende Egyptische kamillebloempjes | subtiele fruitstukjes

Wild Berry Hibiscus – rozenbottel thee

Infusie van rozenbottel, vlierbessen, bosbessen en aardbei

Digestieven

Jenever Jong	6	Amaretto Disaronno	8,5
Jenever Oud	6,5	Baileys	8,5
Cognac Hennessy VS	10	Poire Williams	9,5
Calvados 8 years	11,5	Grappa Bianco	8,5
Armagnac	8,5	Sambuca	8,5
Cointreau	8,5	Huisgemaakte Limoncello	8
Grand Marnier	8,5	Hierbas Ibicencas	8,5
Rum Old Monk 7 years 42,8°		<i>India</i>	9,5
Rum Plantation Xaymaca 'special dry'		<i>Jamaica</i>	10,5
Rum World's End Dark Spiced 40°		<i>Caraïben</i>	10
Whiskey Redbreast 12 years 40° - pure pot still		<i>Ierland</i>	11
Whisky Edradour 10 years 40° - highland single malt		<i>Schotland</i>	12
Whisky Macallan 'Double Cask' 12 years 40° - single malt		<i>Schotland</i>	17
Whisky Lagavulin 8 years 48° - single malt, peated		<i>Schotland</i>	14
Whisky Nikka 'from the barrel' 51,4° - blended malt		<i>Japan</i>	11

***Voor nog meer digestieven, speciale Porto's en Madeira's: welkom in 'Le Bar'**



Hotel du Bassin

Ontdek ons gezellig 3*** Superior hotel!

De familie Vanhaecke - Bruynoghe heet u van harte welkom in Hotel du Bassin.

Geniet u van de sfeer in onze brasserie? Zou u de volgende keer wat langer willen blijven?

Hotel du Bassin is ideaal gelegen dichtbij het station, de jachthaven en het stadscentrum van Oostende. Het strand, de zeedijk en het staketsel liggen op wandelafstand.

Het hotel beschikt over 37 charmante hotelkamers, 3 studio's en 2 appartementen (voor 4 personen), met smaak ingericht. Er is een uitgebreid ontbijtbuffet en bovenal een uitstekende service!

Wenst u meer informatie over ons hotel? Aarzel niet om meer informatie te vragen.

Of neem een kijkje op onze website: www.hoteldubassin.be

Volg ons ook op sociale media via [Facebook](#) en [Instagram](#).

